

Ах ты, цены, мои цены, как унаться мне за вами...



"Елисеевский" магазин в Москве

Что нас всех крепко объединяет - так это принадлежность к сословию (если так можно выразиться) покупателей, потребителей. Хочешь - не хочешь, а соль, сахар, спички ты купишь всегда. Даже если полностью перешёл на натуральные продукты собственного производства: обзавёлся КРС, свиньями-курами-кроликами и водоёмом с форелью-осетрами. Опять же - сырый, но в лаптях? В чём ты будешь кушать копчёные угри собственного приготовления? В домотканой рубахе? Нет же, хоть и "довоенные штучные брюки", но ты пойдёшь и купишь их в магазине то бишь на рынке. И хорошо, если товар попадётся хотя бы так себе, чтобы не отравиться подтухшей, но вымоченной в хлорке и обёрткой от плесени растительным маслом колбасой. Или курицей гриль, которую приготовили именно гриль, потому как с душком она едва ли не с момента умерщвления. Или пирожными "картошка", приготовленными из затхлого печенья и йогурта с плесенью в палец толщиной.

Про ненатуральные молоко, сыры, колбасы и прочее мы все наслышаны. Эксперты говорят нам: ну не может настоящий сыр, произведённый из натурального молока, стоить в магазине дешевле 450-500 рублей. А мы упорно ищем подешевле, покупаем за 300 (и это в Усть-Куте!) и вкушаем пальмовое масло, которое аки резина скрипит на зубах. Но где гарантия, что иные магазины не ставят на сыр, произведённый из пальмового масла, цену в 640 рублей, например? На вкус без лабораторной экспертизы отличить поддельный сыр от настоящего невозможно. Или взять современную колбасу "Докторскую" - в большинстве своём безвкусное месиво с консистенцией пластилина, которую не едят уважающие себя и берегущие здоровье ни кошки, ни собаки. "Докторская" была разработана в 1930-е годы, и ГОСТ определял, из чего она, собственно, должна производиться. Вот классический рецепт. По межгосударственному стандарту ГОСТ 23670-79, на 100 кг колбасы приходится: говядина жилованная высшего сорта - 25 кг; свинина жилованная полуожирная - 70 кг; яйца куриные или меланж - 3 кг; молоко коровье сухое, цельное или обезжиренное - 2 кг; пряности и другие материалы. На 100 кг несолёного сырья: соль поваренная пищевая - 2090 г; нитрит натрия - 7,1 г; сахар-песок или глюкоза - 200 г; орех мускатный или кардамон молотые - 50 г. Срок хранения колбасы "Докторская" по ГОСТу составлял 72 часа. Посчитаем, во сколько обходится один килограмм "Докторской" только согласно закладке продуктов, и по какой цене мы покупаем её в магазине. Получается намного дешевле, чем себестоимость продукта. Так из чего на самом

деле приготовлена нынешняя "Докторская" - неведомо.

В 1901 году в Москве открылся "Магазин Елисеева и погреба русских и иностранных вин" - так официально он назывался. Магазин, ставший легендой едва ли не в первые годы существования и образцом, эталоном высочайшего качества продукции и обслуживания покупателей. Причём, не только богатых москвичей, дворян, но и скромного рабочего слесарных мастерских или вагоновожатого. В "елисеевских" магазинах считалось недопустимым выкладывать товар в зал для покупателей, если хотя бы даже одна виноградина на кисти была подгнившей или сморщенной. Отличительной особенностью "елисеевских" магазинов в Москве, затем в Петербурге было то, что в них не только обеспечивался необходимый цикл предпродажной подготовки товаров, но и спланировано работал полный комплекс своих производств: маслоделательные, засолочные и коптильные цеха, пекарни. Производились варенья и мармелады, обжаривались кофейные зёрна. "Елисеевский" магазин всегда славился собственной выпечкой, пирожными, винами собственного розлива, рыбой, и икрой. Служащих магазинов было много, но и требования к сотрудникам предъявлялись очень высокие. При высокой заработной плате. В штате магазина был даже ветеринарный врач. Не забудем о рекламных буклетах, фирменной упаковочной бумаге, коробках и этикетках, которые печатали и изготавливали несколько типографий. Торговый дом Елисеева имел не только свой многочисленный транспорт, но и специально оборудованные для перевозки скоропортящих-

ся продуктов, в том числе и экзотических фруктов, морские и речные суда.

Ну да ладно - предположим невероятное: все магазины торгуют только отборным, самым высококачественным товаром. Предприниматели из сёл закупаются в мелкооптовых магазинах, а в своих торговых точках соответственно накручивают торговую надбавку. Владельцы крупных магазинов и торговых сетей приобретают товар если уж не на одной базе, то явно не доставляют специрессом из Греции, где, как поговаривают, есть абсолютно всё. И можно понять, что один и тот же продукт стоит в магазинах разных предпринимателей по-разному - бизнес есть бизнес. Но когда товар одного наименования и одного производителя различается в цене не в пять рублей, и даже не в 10 - это уже печально.

Тема торговли неисчерпаема. Сегодня мы решили начать публиковать таблицу сравнительных цен на товары первой необходимости. И начинаем с самых популярных торговых точек города: магазинов "Терция", "Алко", "Народный" и "Элит маркет". Да, большинство предпринимателей заботятся о своей репутации, разнообразят ассортимент, открывают свои пекарни и цеха полуфабрикатов, обновляют торговое оборудование, следят за выкладкой товара и так далее. В большинство магазинов приятно зайти, но всегда ли мы, покупатели, довольны ценниками на те или иные товары и продукты? Их качеством? Но про качество разговор отдельный - по велению президента теперь запрещено "кошмарить" бизнес. А это значит, что плановые проверки торговых точек сведены к минимуму. Но почему предприниматели "кошмарят" цены? Знаю магазин (наверное, он не один у нас), в котором цены уверенно стремятся ввысь едва ли не каждую неделю. Неужели каждую неделю в магазин привозят новую партию товара, закупленную на торговой базе уже по новым ценам? Или вот ценники на продукты, расположенные на витрине, заменить успевают, а стоимость товара на кассе, занесённая в компьютер, остаётся прежней.

Как раз около этого магазина и разговорился с покупательницей - жительницей соседнего микрорайона.

Сфотографироваться она отказалась, но по-говорить согласилась.

- На пенсии я шесть лет - ни дня больше не работала. Благо, муж ещё работает. Пенсия у меня семнадцать тысяч, у мужа немного побольше, ещё его зарплата - нам хватает. Не бедствует, в квартире вроде всё "на старость" есть - перед пенсией сделали ремонт, обновили мебель, недавно муж машину сменил - как говорит, до последнего дня, чтобы уж была. И вроде здоровье не подводит, а тревожно как-то. Как пойду в магазин - одни расстройства. Цены лезут вверх не по дням, а по часам. Вот висит на рыбных консервах специальный ценник - социальный товар. Вы его пробовали, этот социальный товар? Банка лишь наполовину заполнена сайрой, рыба вся битая, мята, едва покрыта маслом, почти несолёная, есть невозможно. Раз взяла, два - да пусть эти предприниматели сами едят эту социальную сайру! Молоко по социальной цене - не знаю уж из чего оно сделано, но ужасное на вкус. Зелёный горошек по социальной цене проходит восстановленный из сухого - в рот не волрешь. Наме вам, старики, социальный товар - мы же о вас заботимся, подешевле проходим. На иные товары разница в цене 40-45 рублей в разных магазинах - почему так происходит? Кто-то должен это контролировать? Селёдку иной раз возьмёшь развесную -

чувствуется, что её вот-вот только что посыпали. Вывод - солят тут же, в магазине. Купили оптом по рублю, свалили в рассол - и через день извольте покупать её уже по три рубля. Хороший бизнес. Куры гриль вообще не беру. Во-первых, очень уж дорого стало. Но самое главное: три года назад купила такую курицу на дачу. Стала с внуком есть - она вся разваливается и запах неприятный. Ясное дело, что её чем-то обработали и запекли. Но продают-то в два раза дороже! Назавтра, правда, мне деньги вернули и извинились. На рынке тоже цены кошмарные. Но там хоть могут, если поторговаться, скинуть немножко. Думаю, нужен какой-то контроль за торговлей. Чтобы торговая надбавка была фиксированной, а не так, как хочу, насколько захочу - настолько и наценю.

Уважаемые читатели! Давайте вместе создадим правдивую картину реальных цен в магазинах нашего города. Звоните нам по телефону 40-115, сообщайте, где и по каким ценам вы покупаете продукты. Ваша информация будет полезна всем. А мы продолжим публиковать таблицы цен в следующих номерах.

Подготовил
Олег ИВАНОВ

Сыр "Российский"



"Народный" - 549,
"Терция" - 305,
"Элит" - 430.

Молоко "Байкальское" 3,2 %



"Народный" - 82,
"Терция" - 92,
"Элит" - 92.

Тушёнка "Абаканская"



"Народный" - ,
"Терция" - 127,
"Элит" - 135.

Окорочка



"Народный" - 175 (замороженные),
"Терция" - 189 (ожаждённые),
"Элит" - 145.

Масло подсолнечное "Злато"



"Народный" - 85,
"Терция" - 92,
"Элит" - 95.

Шоколад "Альпен Голд" (изюм, орех)



"Народный" - 85,
"Терция" - 85,
"Элит" - 55.